

COLLEGE Francis LALLART  
 Rue Jacques Prévert  
 53120 GORRON  
 Tél : 02.43.08.62.64

**Menu du 18 au 22 mars 2019**

<b><u>Lundi 18</u></b>	<b><u>Mardi 19</u></b>	<b><u>Jeudi 21</u></b>	<b><u>Vendredi 22</u></b>
Chou-fleur <b>Rémoulade</b> Macédoine de légumes <b>Cervelas en salade</b>	<b>Céleri râpé aux pommes</b> <b>Salade composée</b> <b>Bouchée à la volaille</b>	<b>Concombres à la crème</b> <b>Avocat surimi</b> <b>Salade de blé</b>	<b>Terrine Provençale au chèvre</b> <b>Feuilleté jambon fromage</b> <b>Friand fromage</b>
<b>Poisson pané crème citronnette</b> <b>Filet de poule à la crème</b>	<b>Bœuf en sauce</b> <b>Tomate farcie</b>	<b>Rôti de porc à la Provençale</b> <b>Mitonnée de poisson</b>	<b>Tajine de volaille</b> <b>Pané de blé tomate et mozarella</b>
<b>Riz/Flan de carottes</b> <b>Champignons</b>	<b>Pommes de terre gratinées</b> <b>Epinards à la crème</b>	<b>Tortis</b> <b>Gratin de brocolis</b>	<b>Couscous</b> <b>Poêlée de légumes Tajine</b>
<b>Petits suisses nature</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Yaourt nature</b>
<b>Fruit de saison</b> <b>Assortiment de crèmes</b>	<b>Pâtisserie</b>	<b>Clafouti Poire et amande</b> <b>Gâteau pommes</b>	<b>Bananes chocolat</b> <b>Gratin de fruits frais</b>

Sécurité de la viande bovine : tous nos fournisseurs de viande respectent la réglementation mise en œuvre depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2000 en matière d'hygiène et de traçabilité. Viande élevée en France; abattoir: FR 50.391.003 CE; Eleveur: Bechet; ESB:0

Le Principal  
David PATAT

Le Chef de cuisine  
Valérie MIEUZET

L'Infirmière  
Stéphanie FORGET

La Gestionnaire  
Cathy FILLATTRE

COLLEGE Francis LALLART  
 Rue Jacques Prévert  
 53120 GORRON  
 Tél : 02.43.08.62.64

**Menu du 25 au 29 mars 2019**

<u>Lundi 25</u>	<u>Mardi 26</u>	<u>Jeudi 28</u>	<u>Vendredi 29</u>
<b>Taboulé au poulet</b> <b>Salade lardons et oeuf</b> <b>Coquille de poisson</b>	<b>Salade grecque à la feta</b> <b>Carottes râpées</b> <b>Salade de riz</b>	<b>Duo betteraves et maïs</b> <b>Tomate antiboise</b> <b>Salade de pâtes</b>	<b>Assiette de crudités</b> <b>Salade composée</b> <b>Piémontaise</b>
<b>Sauté de porc Dijonnaise</b> <b>Boulettes à l'agneau</b>	<b>Escalope de dinde crème de</b> <b>champignons</b> <b>Jambon grillé</b>	<b>Hachis parmentier</b> <b>Ou Hachis de poisson</b>	<b>Filet de poisson crumble d'amandes</b> <b>et Parmesan</b> <b>Chili de légumes</b>
<b>Flageolets/Haricots verts</b> <b>Tomate Provençale</b>	<b>Farfalle</b> <b>Ratatouille</b>	<b>Salade</b>	<b>Riz</b> <b>Fondue de poireaux</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage blanc</b>	<b>Fromage</b>
<b>Fruit de saison</b>	<b>Poire Amandine</b> <b>Crumble Pommes</b>	<b>Coupelle d'agrumes</b> <b>Ile flottante</b>	<b>Pâtisserie</b>

Sécurité de la viande bovine : tous nos fournisseurs de viande respectent la réglementation mise en œuvre depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2000 en matière d'hygiène et de traçabilité. Viande élevée en France; abattoir: FR 50.391.003 CE; Eleveur: Bechet; ESB:0

Le Principal  
David PATAT

Le Chef de cuisine  
Valérie MIEUZET

L'Infirmière  
Stéphanie FORGET

La Gestionnaire  
Cathy FILLATRE

